



INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUÇÕES

MODELO
MODEL

FPSTMDM960

Máquina para hacer mini postres

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Mini Dessert Maker

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Máquina para fazer mini sobremesas

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

Precauciones Importantes

Cuando utilice su artefacto, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS, ANTES DE UTILIZAR SU ARTEFACTO.**
2. **NO** toque las superficies calientes. Siempre use guantes cuando manipule materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. Permita que la unidad se enfríe completamente antes de colocar o retirar partes. Siempre use las asas del aparato cuando mueva la unidad.
3. Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el artefacto en agua o en cualquier otro líquido.
5. Cuando use el aparato, colóquelo a un mínimo de 15 cm (6 pulgadas) de la pared en cualquiera de sus lados. Retire los cables de otros productos que se puedan encontrar detrás del artefacto.
6. **NO** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que haya fallado, caído al suelo o dañado de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Oster® más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo mecánica o eléctricamente.
7. **NO** utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante, ya que pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. **NO** utilice este artefacto al aire libre o para propósitos comerciales.
9. **NO** utilice el aparato para otros fines que no sean los especificados.
10. **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
11. **NO** lo coloque sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, tampoco dentro de un horno caliente.
12. Puede ocurrir un incendio si mientras el aparato está en funcionamiento se encuentra en contacto o cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, etc. NO coloque ningún objeto sobre el artefacto cuando esté funcionando.
13. La superficie exterior pueden calentarse cuando el artefacto está en funcionamiento.
14. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.
15. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.

16. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
17. Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.

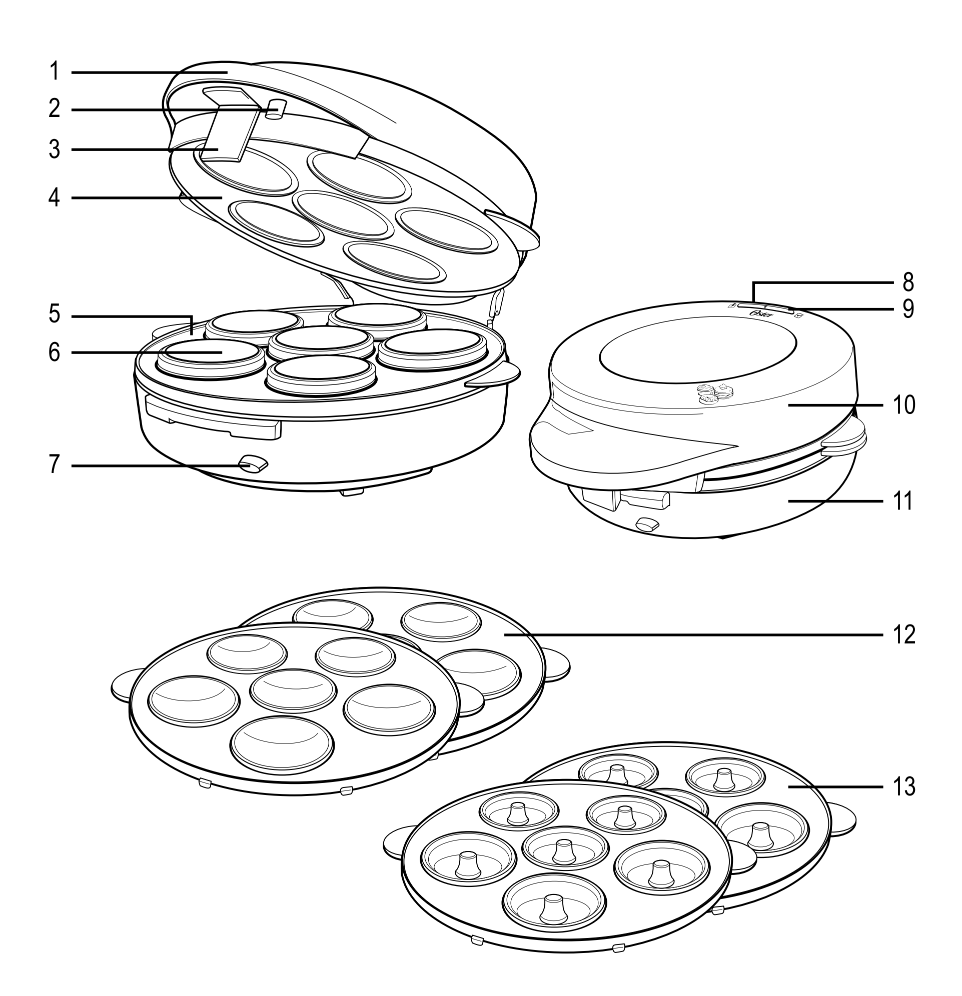
ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

Conserve estas instrucciones

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

1. Incluye un cable eléctrico corto para disminuir el peligro de que una persona o mascota se enrede o tropiece con un cable más largo.
2. Se puede utilizar un cable de extensión si se emplean las debidas precauciones.
3. Si se usa una extensión, la potencia nominal indicada en la misma debe ser igual o mayor a la de la unidad. El cable alargado resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda ser halado por niños o donde se pueda tropezar con él accidentalmente.

Descripcion del artefacto



1. Asa
2. Botón para desmontar la plancha superior
3. Pestillo de la tapa
4. Plancha superior
5. Plancha inferior
6. Planchas para brownies
7. Botón para desmontar la plancha inferior
8. Luz indicadora de corriente
9. Luz indicadora de listo para hornear ☑
10. Cubierta superior
11. Cubierta inferior
12. Planchas para mini pasteles
13. Planchas para donas

Preparación para el uso por primera vez

1. Retire cualquier material de embalaje y calcomanías.
2. Lave los juegos de planchas para horneado agua jabonosa y luego deje secar.
3. Engrase las planchas para horneado ligeramente con un poco de aceite de cocina.
4. Tenga cuidado de que no le caiga agua al artefacto.
5. Desenrede el cordón eléctrico por completo.

NUNCA SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA.

Usando su artefacto

1. Compruebe que el juego correcto de planchas para cocinar esté insertado correctamente en los espacios superiores e inferiores de la unidad.
   - Inserte la plancha inferior alineando las pestañas de la parte inferior de la plancha con las ranuras de la parte posterior del espacio inferior. Escuchará un clic cuando la plancha esté bien insertada
   - Inserte la plancha superior alineando las pestañas de la parte inferior de la plancha con las ranuras de la parte inferior del espacio superior. Escuchará un clic cuando la plancha esté bien insertada.
2. Coloque el enchufe en el tomacorriente eléctrico apropiado. Se iluminará la luz indicadora roja de encendido ⚡.
3. Espere a que su máquina de hacer múltiples postres se precaliente hasta que la luz verde de listo para cocinar ☑ se encienda. Esto indica que las planchas de cocción han alcanzado la temperatura correcta para la cocción.
4. Cuando su máquina para hacer múltiples postres se calienta por primera vez, puede emitir un poco de humo u olor. Esto es normal en los dispositivos para calentar. Esto no afecta la seguridad de su aparato.
5. Para mejores resultados, se recomienda que antes del uso rocíe ligeramente las planchas con un rociador con aceite de cocina. Esto le servirá para retirar los postres después de cocinarlos.
6. Divida la mezcla entre los agujeros de la olla de acuerdo a la receta usando una cuchara, una manga pastelera de tela o una jarra.

   NOTA: No use mangas pasteleras desechables de plástico puesto que éstas se pueden derretir si tocan las plancha calientes. Las superficies están CALIENTES.
7. Esparza ligeramente para llenar la forma por completo. Trate de no llenar en exceso dado que la masa se expande al cocinar.
8. Cierre la tapa delicadamente asegurándose de que el pestillo se asegure en

su lugar. No tire la tapa hacia abajo puesto que puede causar que la mezcla se corra de las planchas de cocción.

9. Deje cocinar hasta que estén doradas.
10. Para quitar los postres, siempre use una espátula de plástico o de madera. Nunca use un objeto filudo o de metal puesto que éste puede dañar la superficie antiadherente de las planchas de cocción.
11. Las superficies están CALIENTES.

CAMBIO DE PLANCHAS

Su unidad cuenta con varios juegos de planchas. Sólo se puede usar un juego de planchas a la vez.

- Espere a que la unidad esté fría para quitar las planchas.
- Para quitar las planchas superiores, simplemente oprima el botón para desmontar la plancha superior y retírela (vea la ilustración de la página 3).
- Para quitar la plancha inferior, oprima el botón para desmontar la plancha inferior del espacio inferior del aparato y retírela.

PRECAUCIÓN: ¡SUPERFICIE CALIENTE! NO quite las planchas cuando estén CALIENTES. Permita que se enfríen antes de desmontarlas.

NOTA: Sólo se puede usar un par de planchas a la vez. No intente mezclar planchas (por ejemplo, no use una plancha inferior para brownies y una plancha superior para donuts). Las planchas están etiquetadas por dentro para saber cuáles corresponden.

Cuidado y limpieza

Este aparato se debe limpiar después de cada uso.

1. Desenchufe siempre la máquina para hacer múltiples postres cuando no la use o antes de limpiarla. Permita la unidad que se enfríe por completo antes de limpiar.
2. Las planchas de cocción están cubiertas con una superficie de cocción antiadherente, por lo tanto se requiere poca limpieza. Limpie las planchas para cocinar sólo con un paño húmedo o quite las planchas y lávelas por completo.
3. No sumerja la máquina para hacer múltiples postres en agua o cualquier otro líquido. No use esponjas de refregar, polvos o limpiadores abrasivos. Antes del siguiente uso; engrase un poco las planchas para cocinar con el fin de quitar con facilidad los postres preparados.

Guardando su artefacto

Para minimizar el espacio de almacenamiento en su cocina, la máquina para hacer múltiples postres se puede almacenar en forma vertical. Deje que la máquina para hacer múltiples postres se enfríe antes de enrollar el cable alrededor de la base del aparato y almacénela de forma vertical.

Consejos útiles

1. Los postres terminados se pueden congelar para después recalentarlos.
2. Para recalentar simplemente póngalos a tostar en un parrilla, en una tostadora o en un horno a calor moderado hasta que queden crujientes y se calienten por dentro.
3. Los tiempos de cocción de los postres pueden variar según la mezcla de postres.

Recetas

RECETA BÁSICA DE MINI DONAS

Esta mezcla para mini donas queda mejor si se prepara justo antes de hacer las mini donas. Mini donas sin glaseado se mantendrán frescas en un contenedor hermético hasta por un día.

1 ½ taza de harina sin preparar (sin levadura)

½ taza de azúcar

1 ½ cucharita de polvo para hornear

9 cucharadas de mantequilla, derretida

¾ de taza de leche

1 huevo, batido ligeramente

Glaseado:

⅓ de taza de miel

3 cucharadas de agua

½ cucharadita de canela

1. Combine los ingredientes secos en un tazón grande. Haga un hueco en el centro. Coloque y bata la mantequilla, la leche y el huevo hasta que la mezcla se convierta en una masa suave. Transfiérala a una jarra o manga pastelera de tela.
2. Instale el juego de planchas para mini donas en la máquina para hacer mini postres. Rocíe las superficies de cocción con aceite de cocina. Cierre la tapa y precaliente hasta que se encienda la luz listo para cocinar ☑. Agregue la mezcla con una cuchara, llenando los espacios completamente. Cierre la tapa y cocine por 6 minutos o hasta que las mini donas estén doradas y cocidas. Use una espátula antiadherente para transferir las mini donas a una rejilla de alambre. Repita con la mezcla restante.

MINI DONAS DE SIDRA Y CANELA

½ taza de sidra de manzana

2 cucharadas (¼ de barra) de mantequilla derretida y enfriada

½ cucharadita de sal Kosher

Una pizca de nuez moscada

1 huevo grande, batido ligeramente

1 ¾ de taza de harina

1 cucharadita de polvo para hornear

½ cucharadita de bicarbonato de soda

¼ de cucharadita de canela

¼ de taza de leche cuajada o batida

½ taza de azúcar

Glaseado:

1 taza de azúcar en polvo

1 cucharada de sidra

1. Coloque la sidra en una olla pequeña sobe la hornilla y caliente a fuego medio alto hasta reducir a 2 cucharadas. Enfríe por completo.
2. Combine la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de soda, la sal, la canela y la nuez moscada en un tazón mediano. En un tazón pequeño, combine la sidra, la leche cuajada o batida, huevo, azúcar y mantequilla. Vierta la mezcla de la leche cuajada sobre los ingredientes secos y mueva hasta que se mezclen bien.
3. Instale el juego de planchas para donas en la máquina para hacer mini postres. Rocíe las superficies de cocción con aceite de cocina. Cierre la tapa y precaliente hasta que se encienda la luz listo para cocinar ☑. Agregue la mezcla con una cuchara, llenando los espacios completamente. Cierre la tapa y cocine por 6 minutos o hasta que las mini donas estén doradas y cocidas. Use una espátula antiadherente para transferir las mini donas a una rejilla de alambre. Repita con la mezcla restante.
4. Mezcle el azúcar en polvo y la sidra. Use un cepillo para aplicar glaseado en la parte superior de las mini donas.

MINI DONAS DE MANZANA Y ESPECIAS MIXTAS

Esta masa para mini donas resulta mejor si se prepara justo antes de las mini donas. Las mini donas sin glaseado se conservarán en un envase sellado hasta por un día.

1 ½ taza de harina sin preparar (sin levadura)

½ taza de azúcar

1 ½ cucharita de polvo para hornear

1 cucharita de canela molida

½ cucharita de especias mixtas

9 cucharadas de mantequilla, derretida

½ lata de manzanas para pie, hecho puré

½ taza de leche en lata

1 huevo, batido ligeramente

Mermelada de naranja, caliente, para servir.

1. Combine los ingredientes secos en un tazón grande. Haga un hueco en el centro. Coloque y bata la mantequilla, la manzana, la leche y el huevo hasta que la mezcla se convierta en una masa suave. Transfiera a una jarra o manga pastelera de tela.
2. Instale el juego de planchas para donas en la máquina para hacer mini postres. Rocíe las superficies de cocción con aceite de cocina. Cierre la tapa y precaliente hasta que se encienda la luz listo para cocinar ☑. Agregue la mezcla con una cuchara, llenando los espacios completamente. Cierre la tapa y cocine por 6 minutos o hasta que las mini donas estén doradas y cocidas. Use una espátula antiadherente para transferir las mini donas a una rejilla de alambre. Repita con la mezcla restante. Aplique mermelada con un cepillo a las mini donas calientes si así lo desea.

MINI BROWNIES DE CHOCOLATE

½ taza (1 barra) de mantequilla

¼ de taza de pastillas de chocolate semi dulce o amargas

2 cucharadas de cocoa en polvo

¾ de taza de azúcar

¼ de cucharadita sal

2 huevos grandes, batidos ligeramente

½ taza de harina

1. Derrita la mantequilla y el chocolate en el microondas por 25 segundos, revuelva y repita hasta que la mantequilla y el chocolate estén derretidos. Revuelva y combine. En un tazón mediano, combine la cocoa, el azúcar, la sal y los huevos y mezcle bien. Vierta la mezcla de chocolate y mantequilla, revuelva bien hasta que se mezclen. Vierta y mezcle la harina.
2. Instale el juego de planchas para mini brownies en la máquina para hacer mini postres. Rocíe las superficies de cocción con aceite de cocina. Cierre la tapa y precaliente hasta que se encienda la luz listo para cocinar ☑. Agregue la mezcla con una cuchara, llenando los espacios completamente. Cierre la tapa y cocine hasta que al insertar un palillo de dientes en el mini brownie salga limpio. Use una espátula antiadherente para transferir los mini brownies a una rejilla de alambre. Repita con la mezcla restante.
3. Retire los mini brownies, deje enfriar y cubra con Ganache o glaseado de chocolate.

   NOTA: Llene bien las cavidades inferiores con la mezcla.

MINI PASTELES DE VAINILLA

1 taza de harina

¾ taza de azúcar

1 ¼ cucharadita de polvo para hornear

¼ de cucharadita sal

⅓ de taza de mantequilla derretida

½ taza de leche

1 huevo, batido ligeramente

1 cucharadita de extracto de vainilla

1. Combine la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal. En otro tazón, combine la mantequilla, la leche, el huevo y la vainilla. Vierta los ingredientes líquidos sobre los ingredientes secos y revuelva hasta que se mezclen bien.
2. Instale el juego de planchas para mini pasteles en la máquina para hacer mini postres. Rocíe las superficies de cocción con aceite de cocina. Cierre la tapa y precaliente hasta que se encienda la luz listo para cocinar ☑. Agregue la mezcla con una cuchara, llenando los espacios completamente. Cierre la tapa y cocine por 8 minutos o hasta que los mini pasteles estén dorados y cocidos. Use una espátula antiadherente para transferir los mini pasteles a una rejilla de alambre. Repita con la mezcla restante.
3. Retire los mini pasteles, deje enfriar y cubra con su glaseado favorito.

   NOTA: Para mejores resultados, no use más de ¼ de taza de mezcla para mini pasteles en cada cavidad.

Important Safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. **DO NOT** touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking off parts. Always use the handles when moving the unit.
3. When the unit is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet. **NOTE:** Make sure the unit is turned off before unplugging.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquids.
5. When using the appliance, pull the unit out a minimum of 15 cm (6 inches) away from walls on all sides. Remove cords from other products from behind the appliance.
6. **DO NOT** operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Take this appliance only to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or adjustment.
7. **DO NOT** use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
8. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
9. **DO NOT** use this appliance for other than its intended use.
10. **DO NOT** let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
11. **DO NOT** place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation.
13. The outer surface may get hot even when appliance is used.
14. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
15. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
16. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

17. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.

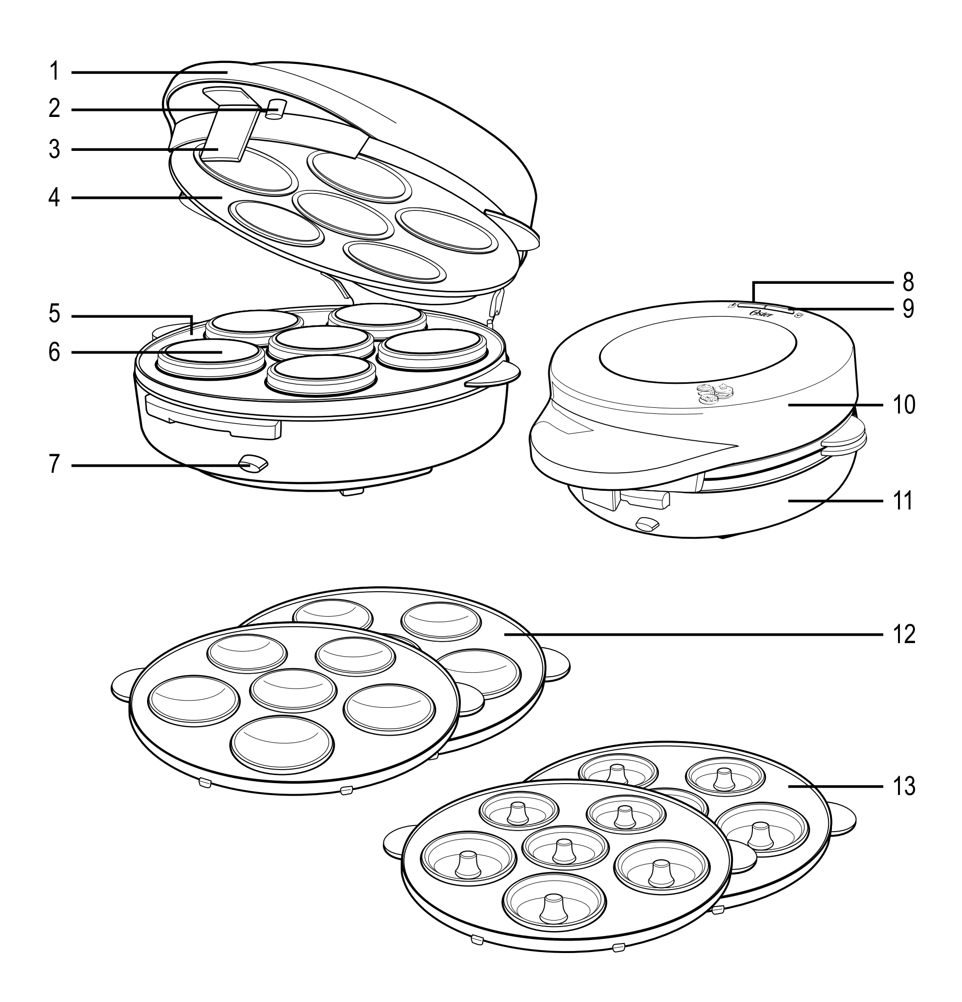
ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

Save These Instructions

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord must be the same as the product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

Description of the Appliance



1. Handle
2. Upper Plate Removal Button
3. Lid Latch
4. Upper Plate
5. Bottom Plate
6. Brownie Plates
7. Bottom Plate Removal Button
8. Power Light ⚡ Indicator
9. Bake Ready Light ☑ Indicator
10. Upper Housing
11. Bottom Housing
12. Mini Cake (Whoopie) Plates
13. Donut Plates

Preparing for First Time Use

1. Remove all packaging.
2. Wash the baking plates sets with soapy water and then allow to dry.
3. Slightly grease the baking plates with a little cooking oil.
4. Take care to prevent water from running into the appliance.
5. Unwind the electric cable completely.

   NEVER SUBMERGE UNIT IN WATER.

Using Your Appliance

1. Make sure the desired set of cooking plates is correctly inserted into the upper and bottom housing of the unit.
   - Insert bottom cooking plate by aligning the tabs on the bottom of the plate with the slots on the back of the bottom housing. You will hear a click sound when the plate is properly inserted.
   - Insert the top cooking plate by aligning the tabs on the bottom of the plate with the slots on the bottom of the upper housing. You will hear a click sound when the plate is properly inserted.
2. Insert the plug into the appropriate electrical outlet. The Red Power Light indicator will turn on.
3. Allow your mini dessert maker to pre-heat until the green 'BAKE READY' ☑ light comes on. This indicates that the cooking plates have reached the correct temperature for cooking.
4. When your mini dessert maker is heated for the first time it may emit slight smoke or odor, this is normal with heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.
5. For best results, lightly spray the cooking plates with a cooking oil spray before using. This will assist in the removal of the desserts after cooking.
6. Divide mixture into pan holes as per recipes using a spoon, fabric piping bag or pitcher.

   NOTE: Do not use disposable plastic piping bags as these may melt if they come into contact with hot plates. Surfaces are HOT.
7. Spread lightly to fill entire shape. Try not to overfill; batter will expand when cooked.
8. Gently close the lid, ensuring the latch locks into place. Do not slam the lid down as it may cause the mixture to run off the cooking plates.
9. Allow to cook until golden.
10. To remove desserts, always use a plastic or wooden spatula. Never use a sharp object or metal, as this will damage the non-stick surface of the cooking plates.
11. Surfaces are HOT.

INTERCHANGING/SWITCHING PLATES

Your unit comes with multiple sets of plates. Only one pair of matched plates can be used at a time.

- Always remove plates when the unit is cool.
- To remove the upper plates, simply push on the upper plate removal button and take out the plate (see illustration on page 3).
- To remove the bottom plate, push on the lower plate removal button on the bottom housing of the appliance (see page 3) and take out the plate.

CAUTION: HOT SURFACE! DO NOT remove plates when HOT. Allow cooking plates to cool down before removing.

NOTE: Only one pair of corresponding plates can be used at a time. Do not try to mix plates (for example, do not use a brownie bottom plate and a donut upper plate). Corresponding plates are labeled on the inside of each plate.

Care and Cleaning

This appliance should be cleaned after every use.

1. Always unplug mini dessert maker from outlet when not in use or before cleaning. Allow unit to completely cool before cleaning.
2. The cooking plates are coated with non-stick cooking surface, therefore little cleaning is required. Simply wipe cooking plates over with a damp cloth, or remove plates and wash thoroughly.
3. Do not immerse the mini dessert maker in water or other liquids. Do not use abrasive scouring pads, powders or cleaners. Before next use; lightly grease the cooking plates for easy removal of cooked desserts.

Storing Your Appliance

To minimize storage space in your kitchen, the mini dessert maker can be stored vertically. Allow the Mini Dessert Maker to cool before wrapping the cord around the base of the appliance and storing vertically.

Helpful Hints

1. Finished desserts can be frozen and re-heated for later use.
2. To re-heat: simply toast under a griller, in a toaster or a moderate oven until crisp and heated through.
3. Cooking times for desserts may vary depending on the dessert mixture.
4. Always ensure the plates are greased before cooking, to make the removal of cooked desserts easy.

Recipes

BASIC MINI DONUT BATTER RECIPE

This mini donut batter is best made just before making mini donuts. Mini donuts without frosting will keep in an airtight container for up to 1 day.

1 ½ cups flour
½ cup sugar
1 ½ tsp. baking powder
9 tbsp. butter, melted
¾ cup milk
1 egg, lightly beaten

Glaze:

⅓ cup honey
3 tbsp. water
½ tsp. cinnamon

1. Combine dry ingredients in a large bowl. Make a well in the center. Whisk in the butter, milk and egg until mixture forms a smooth batter. Transfer to a pitcher or fabric piping bag.
2. Install the set of mini donut plates in the mini dessert maker. Spray cooking plates with cooking oil. Close lid and preheat until bake ready light ☑ turns on. Fill preheated mini donut wells with the batter. Spoon mixture filling wells completely. Cook for 6 minutes or until mini donuts are cooked and golden. Use a non-stick spatula to transfer mini donuts to a wire rack. Repeat with remaining batter.

CINNAMON CIDER MINI DONUTS

½ cup apple cider

2 tbsp. (¼ stick) butter, melted and cooled

1 ¾ cups flour

1 tsp. baking powder

½ tsp. baking soda

½ tsp. Kosher salt

¼ tsp. cinnamon

Pinch nutmeg

¼ cup buttermilk

1 large egg, lightly beaten

½ cup sugar

Glaze:

1 cup confectioner's sugar

1 tbsp. cider

1. Place cider in a small saucepan on stove set to medium-high and reduce to 2 tablespoons; cool completely.
2. Combine flour, baking powder, baking soda, salt, cinnamon and nutmeg in a medium bowl. In a small bowl, combine cider, buttermilk, eggs, sugar and butter. Pour buttermilk mixture into dry ingredients and stir until just fully incorporated.
3. Install the set of mini donut plates in the mini dessert maker. Spray cooking plates with cooking oil. Close lid and preheat until bake ready light ☑ turns on. Fill preheated mini donut wells with the batter. Spoon mixture filling wells completely. Cook for 6 minutes or until mini donuts are cooked and golden. Use a non-stick spatula to transfer mini donuts to a wire rack. Repeat with remaining batter.
4. Whisk together confectioner's sugar and cider. Brush mini donut tops with glaze.

APPLE & MIXED SPICE MINI DONUTS

This mini donut batter is best made just before making mini donuts. Mini donuts without frosting will keep in an airtight container for up to 1 day.

1 ½ cups plain flour

½ cup sugar

1 ½ teaspoons baking powder

1 teaspoon ground cinnamon

½ teaspoon mixed spice

9 tablespoons butter, melted

½ cup canned pie apple, mashed

½ cup canned milk

1 egg, lightly beaten

Orange marmalade, heated, to serve

1. Preheat mini dessert maker. Combine dry ingredients in a large bowl. Make a well in the center. Whisk in the butter, apple, milk and egg until mixture forms a smooth batter. Transfer to a pitcher or fabric piping bag.
2. Install the set of mini donut plates in the mini dessert maker. Spray cooking plates with cooking oil. Close lid and preheat until bake ready light ☑ turns on. Fill preheated mini donut wells with the batter. Spoon mixture filling wells completely. Cook for 6 minutes or until mini donuts are cooked and golden. Use a non-stick spatula to transfer mini donuts to a wire rack. Repeat with remaining batter.
3. Brush warm mini donuts with marmalade, if desired.

CHOCOLATE MINI BROWNIES

½ cup (1 stick) butter

¼ cup bittersweet or semisweet chocolate morsels

2 tablespoons cocoa powder

¾ cup sugar

¼ teaspoon salt

2 large eggs, lightly beaten

½ cup flour

1. Melt butter and chocolate in microwave for 25 seconds, stir, and repeat until butter and chocolate are just melted. Stir to combine. In a medium bowl combine cocoa, sugar, salt and eggs and stir well. Pour in chocolate and butter mixture; stir well until just fully incorporated. Stir in flour.
2. Install the set of mini brownie plates in the mini dessert maker. Spray cooking plates with cooking oil. Close lid and preheat until bake ready light ☑ turns on. Fill preheated mini brownie wells with the batter. Spoon mixture filling wells completely. Cook until a toothpick inserted into the mini brownie comes out clean. Use a non-stick spatula to transfer mini brownies to a wire rack. Repeat with remaining batter.
3. Let the mini brownies cool and top with ganache or chocolate frosting/filling.

NOTE: Fill bottom cavities well with batter.

VANILLA MINI CAKES

1 cup flour

⅔ cup sugar

1¼ teaspoons baking powder

¼ teaspoon salt

⅓ cup melted butter

½ cup milk

1 egg, lightly beaten

1 teaspoon vanilla extract

1. Combine flour, sugar, baking powder and salt. In another bowl, combine butter, milk, egg and vanilla. Pour wet ingredients into dry ingredients and stir until just fully incorporated.
2. Install the set of mini cake plates in the mini dessert maker. Spray cooking plates with cooking oil. Close lid and preheat until bake ready light ☑ turns on. Fill preheated mini cake wells with the batter. Spoon mixture filling wells completely. Cook for 8 minutes or until mini cakes are cooked and golden. Use a non-stick spatula to transfer mini cakes to a wire rack. Repeat with remaining batter.
3. Remove mini cakes, let cool and top with your favorite frosting.

   NOTE: For best result, use no more than ¼ cup of mini cake batter per cake cavity.

Precauções Importantes

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser observadas, incluindo as que seguem:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES, ETIQUETAS E ADVERTÊNCIAS ANTES DE USAR O APARELHO.**
2. **NÃO** toque nas superfícies quentes. Utilize sempre proteção quando manusear materiais quentes e deixe as partes metálicas esfriarem antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar completamente antes de colocar ou retirar as peças ou acessórios. Sempre use as alças quando for mover o aparelho.
3. Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo utilizado ou antes de limpar. **Observação:** Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de desconectá-lo da tomada.
4. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não se deve submergir o aparelho na água ou qualquer outro líquido.
5. Ao usar o aparelho, deixe uma distância de pelo menos 15 cm (6 polegadas) da parede e das laterais. Mantenha afastados do aparelho os fios de outros aparelho.
6. **NÃO** use este ou qualquer outro eletrodoméstico se o fio ou o plugue estiver descascado ou danificado ou caso o aparelho apresente falhas ou tenha sofrido uma queda ou esteja danificado de alguma forma. Leve-o a uma Assistência Técnica Credenciada Oster® para que seja revisado ou reparado.
7. **NÃO** use acessórios não recomendados pelo fabricante, pois isso poderia causar incêndios, choques elétricos ou lesões corporais.
8. **NÃO** use o aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.
9. **NÃO** use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido.
10. **NÃO**deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que toque superfícies quentes.
11. **NÃO** coloque o aparelho próximo a uma boca de fogão a gás ou elétrico ou de um forno quente.
12. Um incêndio poderá ocorrer se o aparelho for coberto ou estiver tocando materiais inflamáveis como cortinas, tecidos, paredes, etc. quando o mesmo estiver ligado. **NÃO** guarde coisas em cima do aparelho quando o mesmo estiver sendo usado.
13. A superfície externa poderá estar quente quando o aparelho estiver sendo usado.
14. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

15. É necessária a estrita supervisão quando se utiliza o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.
16. As instruções estipulam que o aparelho não deve ser usado com auxílio de um timer externo ou sistema de controle remoto.
17. Este aparelho foi desenvolvido para uso doméstico ou outros usos semelhantes tais como; cozinhas para os funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, fazendas, hóspedes de hotéis e outros ambientes tipo residenciais como pousadas.

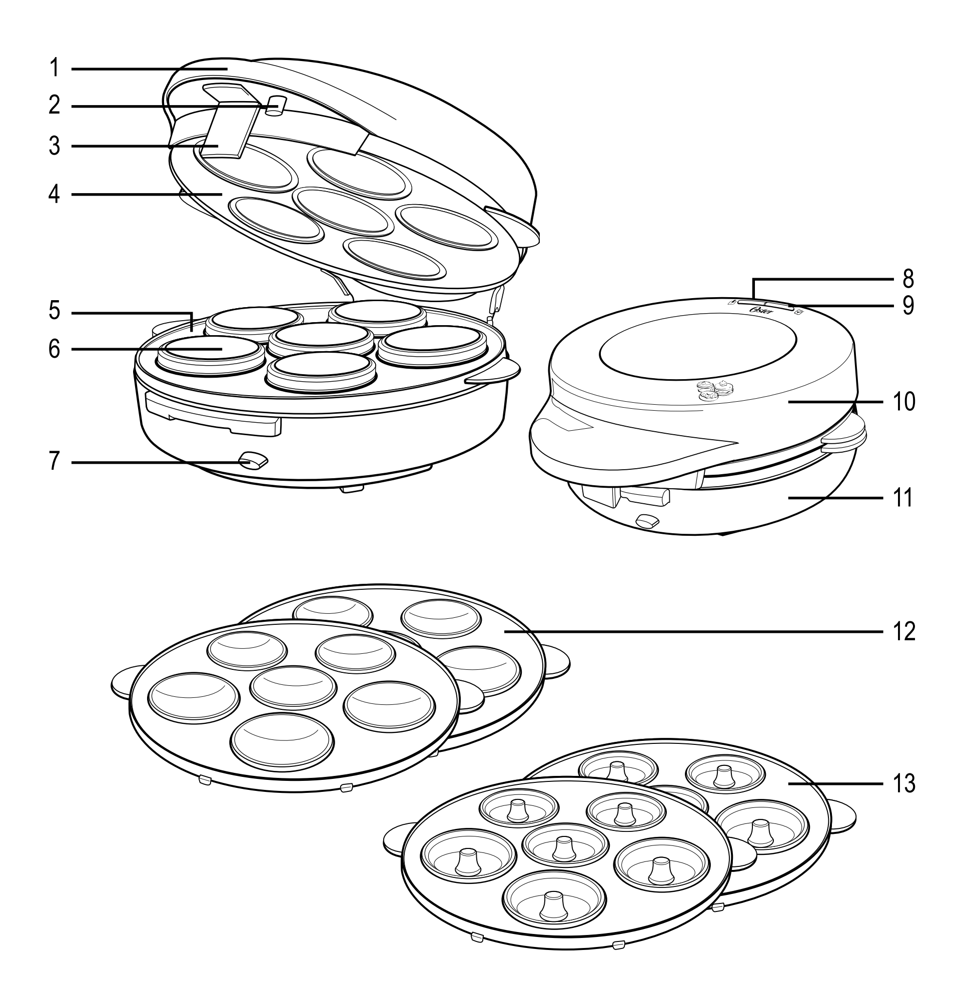
ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

Guarde estas Instruções

INSTRUÇÕES SOBRE O FIO ELÉTRICO

1. O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou que fique enganchado em objetos.
2. Um fio de extensão poderá ser usado contanto que sejam tomadas as devidas precauções.
3. Caso seja usado um fio de extensão, a especificação técnica do mesmo deverá ser igual ou superior a do aparelho. O fio de extensão deve ser posicionado de maneira que não fique pendurado na borda do balcão ou mesa onde possa causar tropeços ou possa ser puxado sem querer por uma criança.

Descrição do Aparelho



1. Área para levantar a tampa
2. Botão para retirar a chapa superior
3. Trava da tampa
4. Chapa superior
5. Chapa inferior
6. Chapas para fazer mini brownies
7. Botão para retirar a chapa inferior
8. Luz indicadora de ligado " ⚡ "
9. Luz indicadora de pronto para assar "☑ "
10. Carcaça superior
11. Carcaça inferior
12. Chapas para fazer mini bolinhos (Whoopie)
13. Chapas para fazer mini donuts

Preparando para usar pela Primeira Vez

1. Retire toda a embalagem.
2. Lave os jogos de chapas de cozimento com água e detergente para louças e em seguida seque.
3. Unte levemente as chapas de cozimento com um pouco de óleo de cozinha.
4. Cuidado para não deixar água entrar no aparelho.
5. Desenrole completamente o fio elétrico.

NUNCA SE DEVE SUBMERGIR AS SUPERFÍCIES DE COZIMENTO NA ÁGUA.

Usando seu Eletrodoméstico

1. Certifique-se de colocar e encaixar o conjunto de chapas correspondente ao tipo de mini sobremesa que queira preparar na parte superior e inferior do aparelho.
   - Para encaixar a chapa inferior alinhe as guias do lado inferior da chapa com os encaixes da parte de trás do lado inferior do aparelho. Você irá ouvir um chique quando a chapa encaixar corretamente.
   - Para encaixar a chapa superior alinhe as guias do lado inferior da chapa com os encaixes da parte de trás do lado superior do aparelho. Você irá ouvir um chique quando a chapa encaixar corretamente.
2. Ligue o fio na tomada elétrica correspondente. A luz vermelha indicadora de ligado irá acender .
3. Deixe que a máquina para fazer mini sobremesas pré-aqueça até que a luz verde de pronto para assar acenda. Isso indicará que as superfícies de cozimento atingiram a temperatura correta para assar.
4. Quando a máquina para fazer mini sobremesas esquentar pela primeira vez, poderá emitir um pouco de fumaça e odor, isso é normal com eletrodomésticos desse tipo. Isso não afeta a segurança de seu eletrodoméstico.
5. Para melhores resultados, unte levemente as superfícies de cozimento antes de usar. Isso irá ajudar a retirar as mini sobremesas quando estiverem prontas.
6. Divida a massa nas cavidades com auxílio de uma colher ou enrole na mão e coloque no aparelho.

   OBSERVAÇÃO: Não use sacos de confeitar descartáveis pois os mesmos poderão derreter caso entrem em contato com as chapas quentes. As superfícies poderão estar QUENTES.
7. Ajeite a massa para que preencha toda a cavidade. Procure não encher demais; a massa irá expandir ao assar.
8. Feche e trave a tampa com cuidado. Não feche a tampa rápido, pois isso poderá fazer com que a mistura saia para fora das superfícies de cozimento.
9. Deixe assar até que fiquem douradas.

10. Para retirar as mini sobremesas, use sempre uma espátula de plástico ou madeira. Nunca use um objeto pontiagudo ou de metal, pois poderão danificar a superfícies antiaderentes.
11. As superfícies poderão estar QUENTES.

TROCANDO AS CHAPAS

Seu aparelho vem um múltiplos conjuntos de chapas. Somente um par de chapas do mesmo conjunto poderá ser usado por vez.

- As chapas deverão ser sempre retiradas depois que o aparelho esfriar.
- Para retirar a chapa superior, empurre o botão e e retire a chapa (veja a ilustração na pagina 3).
- Para retirar a chapa inferior, empurre o botão e retire a chapa (veja a página 3).

ATENÇÃO: Superfície quente! Não retire as chapas enquanto estiverem quentes. Deixe as chapas de cozimento esfriarem antes de removê-las.

OBSERVAÇÃO: Somente um par de chapas do mesmo conjunto poderá ser usado por vez. Não tente misturar chapas entre os conjuntos (por exemplo, não use a chapa inferior para brownie com a chapa superior para donuts). As chapas correspondentes estão identificadas do lado interno de cada chapa.

Cuidado e Limpeza

Limpe este eletrodoméstico após cada uso.

1. Desligue sempre o fio da máquina para fazer mini sobremesas da tomada quando não estiver sendo usada ou antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar bem antes de limpar.
2. As superfícies de cozimento possuem um revestimento antiaderente que facilitam a limpeza. Basta limpar as chapas de cozimento com um pano úmido ou retire-as para lavar.
3. Não se deve submergir a máquina para fazer mini sobremesas na água ou em outros líquidos. Não use esponjas abrasivas, palha de aço ou outros produtos de limpeza abrasivos. Antes de usar novamente; unte levemente as superfícies de cozimento para facilitar a retirada das mini sobremesas.

Guardando seu Eletrodoméstico

Para otimizar o espaço para guardar coisas em sua cozinha, a máquina para fazer mini sobremesas pode ser guardada na posição vertical. Deixe o aparelho esfriar antes de enrolar o fio em sua base para guardá-lo.

Dicas Úteis

1. As mini sobremesas podem ser congeladas e re-aquecidas para consumo em outra momento.
2. Para re-aquecer: basta tostar em uma torradeira ou um forno até que estejam prontas e quentes.
3. O tempo para assar as mini sobremesas poderá variar dependendo to tipo de massa.
4. Certifique-se de que as chapas estejam untadas antes de assar para facilitar a retirada das mini sobremesas quando estiverem prontas.

Receitas

MASSA TRADICIONAL PARA MINI DONUTS

Esta massa para mini donuts deve ser feita na hora. Mini donuts sem coberturas podem ser guardados em um recipiente hermético até por 1 dia.

1 ½ xícaras de farinha

½ de xícara de açúcar

1 ½ colher de chá de fermento em pó

9 colheres de sopa de manteiga derretida

¾ de xícara de leite

1 ovo, levemente batido

Cobertura:

⅓ de xícara de mel

3 colheres de sopa de água

½ colher de chá de canela

1. Misture os ingredientes secos em uma tigela grande. Faça um buraco no meio. Bata a manteiga, o leite e o ovo até que a mistura esteja consistente. Transfira para uma jarra ou um saco de confeitar de tecido.
2. Instale o jogo de chapas para assar mini donuts na máquina para fazer mini sobremesas. Unte as chapas superior e inferior com óleo de cozinha. Feche a tampa e pré-aqueça até que a luz indicadora de pronto para assar acenda " ☑". Use uma colher para encher as cavidades da chapa inferior para fazer mini donuts, enchendo-as até a borda. Asse por 6 minutos ou até que os mini donuts estejam dourados. Use uma espátula antiaderente para retirar e mover os mini donuts para uma grade para esfriarem. Repita o processo com o restante da massa.

MINI DONUTS DE CANELA E CIDRA

½ xícara de cidra de maça

2 colheres de sopa (50 g) de manteiga, derretida e esfriada

1 ¾ de xícaras de farinha

1 colher de chá de fermento em pó

½ de colher de chá de bicarbonato de sódio

½ colher de chá de sal Kosher

¼ de colher de chá de canela

Uma pitada de noz moscada

¼ de xícara de soro de leite coalhado

1 ovo grande, levemente batido

½ xícara de açúcar

Cobertura:

1 xícara de açúcar de confeiteiro

1 colher de sopa de cidra

1. Coloque a cidra em uma panela pequena no fogão em fogo médio-alto e reduza a 2 colheres de sopa; deixe esfriar completamente.
2. Misture a farinha, o fermento, o bicarbonato de sódio, o sal, a canela e a noz moscada em uma tigela média. Em uma tigela pequena, misture a cidra, o soro de leite coalhado, o ovo, o açúcar e a manteiga. Despeje a mistura de ingredientes líquidos na mistura de ingredientes secos e mexa até que esteja tudo bem misturado.
3. Instale o jogo de chapas para assar mini donuts na máquina para fazer mini sobremesas. Unte as chapas superior e inferior com óleo de cozinha. Feche a tampa e pré-aqueça até que a luz indicadora de pronto para assar acenda " ☑". Use uma colher para encher as cavidades da chapa inferior para fazer mini donuts, enchendo-as até a borda. Asse por 6 minutos ou até que os mini donuts estejam dourados. Use uma espátula antiaderente para retirar e mover os mini donuts para uma grade para esfriarem. Repita o processo com o restante da massa.
4. Bata o açúcar de confeiteiro e a cidra. Use um pincel para espalhar a cobertura nos mini donuts.

MINI DONUTS DE MAÇA E ESPECIARIAS

Esta massa para mini donuts deve ser feita na hora. Mini donuts sem coberturas podem ser guardados em um recipiente hermético até por 1 dia.

1 ½ xícaras de farinha

½ xícara de açúcar

1 ½ colher de chá de fermento em pó

1 colher de chá de canela em pó

½ colher de chá de especiarias

9 colheres de sopa de manteiga derretida

½ xícara de purê de maça para torta

½ xícara de leite enlatado

1 ovo, levemente batido

Marmelada de laranja, quente, para servir

1. Pré-aqueça o aparelho. Misture os ingredientes secos em uma tigela grande. Faça um buraco no meio. Bata a manteiga, a maça, o leite e o ovo até que a mistura esteja consistente. Transfira para uma jarra ou um saco de confeitar de tecido.
2. Instale o jogo de chapas para assar mini donuts na máquina para fazer mini sobremesas. Unte as chapas superior e inferior com óleo de cozinha. Feche a tampa e pré-aqueça até que a luz indicadora de pronto para assar acenda " ☑". Use uma colher para encher as cavidades da chapa inferior para fazer mini donuts, enchendo-as até a borda. Asse por 6 minutos ou até que os mini donuts estejam dourados. Use uma espátula antiaderente para retirar e mover os mini donuts para uma grade para esfriarem. Repita o processo com o restante da massa.
3. Aplique a marmelada encima dos mini donuts quentes, se desejar.

MINI BROWNIES DE CHOCOLATE

½ xícara (200 g) de manteiga

¼ de xícara de pedacinhos de chocolate amargo ou meio amargo

2 colheres de sopa de cacau em pó

¾ de xícara de açúcar

¼ de colher de chá de sal

2 ovos grandes, levemente batidos

½ de xícara de farinha

1. Derreta a manteiga e o chocolate em um micro-ondas por 25 segundos, mexa, repita o processo até que a manteiga e o chocolate estejam derretidos. Mexa até que esteja bem misturado. Misture o cacau em pó, o açúcar, o sal e os ovos em um recipiente médio. Despeje a mistura de chocolate e manteiga; mexa bem até que esteja bem misturado. Adicione a farinha.
2. Instale o jogo de chapas para assar mini brownies na máquina para fazer mini sobremesas. Unte as chapas superior e inferior com óleo de cozinha. Feche a tampa e pré-aqueça até que a luz indicadora de pronto para assar acenda " ☑". Use uma colher para encher as cavidades da chapa inferior para fazer mini brownies, enchendo-as até a borda. Asse até que ao espetar um palito em um dos mini brownies o mesmo saia limpo. Use uma espátula antiaderente para retirar e mover os mini brownies para uma grade para esfriarem. Repita o processo com o restante da massa.
3. Deixe os mini brownies esfriarem e coloque um ganache ou uma cobertura de chocolate.

   OBSERVAÇÃO: Encha bem as cavidades inferiores com a massa.

MINI BOLINHOS DE BAUNILHA

1 xícara de farinha

¾ de xícara de açúcar

1 ¼ de colher de chá de fermento em pó

¼ de colher de chá de sal

⅓ de xícara de manteiga derretida

½ de xícara de leite

1 ovo, levemente batido

1 colher de chá de essência de baunilha

1. Unte levemente as superfícies superior e inferior de cozimento das chapas para fazer mini bolinhos com um pouco de óleo. Feche a tampa, ligue na tomada e pré-aqueça o aparelho até que a luz indicadora de pronto para assar acenda " ☑ ".
2. Misture a farinha, o açúcar, o fermento e o sal. Em outro recipiente, misture a manteiga, o leite, o ovo e a baunilha. Despeje a mistura de ingredientes líquidos na mistura de ingredientes secos e mexa até que esteja tudo bem misturado.
3. Instale o jogo de chapas para assar mini bolinhos na máquina para fazer mini sobremesas. Unte as chapas superior e inferior com óleo de cozinha. Feche a tampa e pré-aqueça até que a luz indicadora de pronto para assar acenda " ☑". Use uma colher para encher as cavidades da chapa inferior para fazer mini bolinhos, enchendo-as até a borda. Asse por 8 minutos ou até que os mini bolinhos estejam dourados. Use uma espátula antiaderente para retirar e mover os mini bolinhos para uma grade para esfriarem. Repita o processo com o restante da massa.

   OBSERVAÇÃO: Para melhores resultados, não use mais do que ¼ de xícara de massa para mini bolinhos para cada cavidade.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: Características elétricas dos modelos da série:		FPSTMDM960-XXX
Voltaje/Voltage/Voltagem	**Frecuencia/Frequency/Frequência**	**Potencia/Power/Potência**
127 V	60 Hz	1000 W
220 V	50/60 Hz	900 W
220 V	50 Hz	900 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.
XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

La siguiente información es para México solamente.
The following information is intended for Mexico only.
A informação a seguir é somente para o México.

MÁQUINA PARA HACER MINI POSTRES OSTER®
MODELOS: FPSTMDM960, FPSTMDM960-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX–HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V∿ 1000 W



Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

One year limited warranty – please see insert for details.

Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

Impreso en China Printed in China Impresso na China
P.N. 173345
CBA -121013